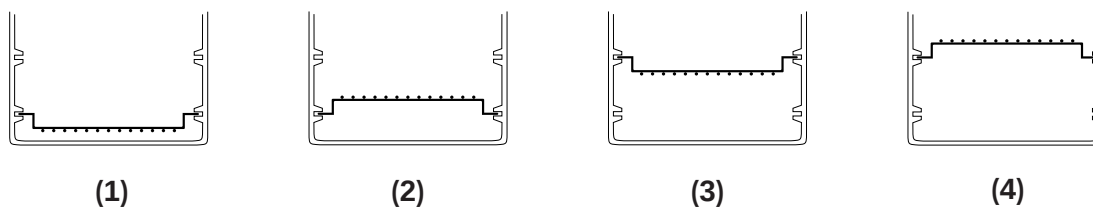


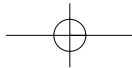
S**BESKRIVNING**

- A** Övre element
B Ugnslampa (*)
C Termostat
D Funktionsratt
E Indikeringslampa
F Undre element
G Löstagbar skyddsplåt
H Bakplåt (*)
I Grillgaller (*)
L Långpanna (*)
M Galler
N Gallerhandtag (*)

(*) endast vissa modeller

RÄTT PLACERING AV GALLRET**SAMMANFATTNING**

Program	Funktionsrattens inställning (D)	Termostatinställning (C)	Galler- och tillbehörspacering	Anmärkningar / Tips
Varmhållning		60°	 Pos. 2	—
Ugnstekning		100° - 270°	 Pos. 1 Pos. 2 Pos. 3	Idealiskt för alla typer av mat som lagas i ugnen (lasagne, kött, paj, fisk, och fågel). Gallerposition 3 passar särskilt bra för kakor och kex.
Grillning		270°	 Pos. 4	Passar för alla typer av grillad mat: hamburgare, korv, kebab och varma smörgåsar. Ställ långpannan över det undre elementet.



TEKNISKA SPECIFIKATIONER

Märkspänning	se namnplåten
Max effektförbrukning	se namnplåten
Ytermått (LxDxH)	mm 427x330x223
Innermått (LxDxH)	mm 307x265x156
Invändig volym	l 12,5

EFFEKTFÖRBRUKNING (CENELEC HD 376-STANDARD)

För att nå 200 °CkW 0,1

För att hålla 200°C under en timmekW 0,5

TotaltkW 0,6

Denna utrustning följer Direktiv 89/336/CEE vad gäller elektromagnetisk kompatibilitet.

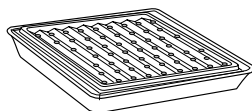
Alla material och föremål som är avsedda för direktkontakt med matvaror följer kraven enligt EEC-direktiv 89/109.

VIKTIG SÄKERHETSINFORMATION

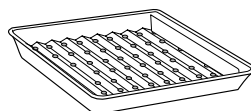
1. Ugnen är avsedd för tillagning av matvaror. Den får inte användas för andra ändamål, och inte ändras eller manipuleras på något sätt.
2. Kontrollera att utrustningen inte har skadats i transporten innan du kopplar in den.
3. Ställ utrustningen på ett plant underlag, minst 85 cm över golvet, **så att småbarn inte kommer åt den.**
4. **Glas- och metalldelar blir heta då ugnen är på:** ta endast i plastrattar och plasthandtag under användning.
5. Kontrollera följande innan du ansluter ugnen till elnätet:
 - att nätspänningen stämmer med den spänning som anges på namnplåten längst ner på utrustningen
 - att stickproppen klarar minst 10 A och är skyddsjordad. **Tillverkaren tar inget ansvar för skador om dessa föreskrifter åsidosätts.**
6. Tvätta alla tillbehör noga före användning.
7. Börja med att slå på ugnen och låta den stå med termostatratten på max i minst 15 minuter. Detta gör att lukt och rök från elementens skyddsimpregnering försvinner. Se till att köket är väl ventilerat då du gör detta.
8. Flytta inte utrustningen då den är påslagen.
9. Om kablar byts får endast användas godkända matarkablar i gummi H05RRF med samma tvärsnittsarea som de ursprungliga kablar.

EXTRA TILLBEHÖR

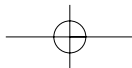
- **LÅNGPANNA (L):** måste ställas på gallret. Kan även användas för att koka vätskor. Ställ pannen över det undre elementet vid grillning , så att den fångar upp fett droppar.
- **BAKPLÅT (H):** måste ställas direkt på gallret. Används för kakor och pajer.
- **GRILLGALLER (I):** kan placeras i två lägen i plåten:



övre läge

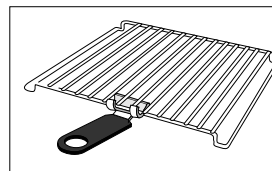


undre läge



• **GALLERHANDTAG (N):**

praktiskt för att ta ut gallret då det är hett.



• **UGNSLAMPAN (B):**

ugnslampan lyser alltid då ugnen är på. Lampbyte: dra ut stickprop-
pen ur väggen, skruva av lampans skyddsglas och byt den trasiga
lampan mot en likadan (måste tåla höga temperaturer). Sätt till sist till-
baka skyddsglasat.

REGLAGE

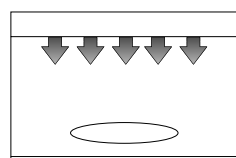
• **Termostatratt (C)**

Ställ in temperaturen på följande sätt:

- Varmhållning: ställ termostaten på 60.
- Normal matlagning: ställ termostaten mellan 100°C och 270°C beroende på maträtt.
- Alla typer av grillning: ställ termostaten på 270°C.

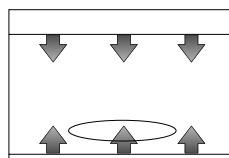
• **Funktionsratt (D)**

Används för att välja tillagningssätt:



☒ **GRILL**

(endast det övre elementet.
Högsta effekt)



☐ **NORMAL TILLAGNING I UGN; VARMHÅLLNING**

(övre och undre elementen)

• **Indikeringslampan (E)**

Indikeringslampan lyser då ugnen håller på att värmas upp. Lampan slocknar så snart ugnen når inställd temperatur.

ANVÄNDNING

• **Allmänna råd**

- Det bästa resultatet vid normal tillagning och grillning får man genom att först värma upp ugnen till tillagningstemperaturen.
- Tillagningstiden beror på maträtten, matvarornas ursprungliga temperatur och personlig smak. Tiderna i tabellen är förslag, och kan varieras efter behov. I tiderna ingår inte den tid det tar att värma upp ugnen.
- Tillagning av frusna varor: följ den tillagningstid som rekommenderas på förpackningen.



Om ugnen är försedd med grillgaller:

för tillagning av kyckling, grillat kött och mindre fågel rekommenderar vi att råva-
ran läggs direkt på grillgallret som placeras över långpannan (se bilden till vän-
ster). På det sättet undviker man fettstänk på ugnsväggarna och botten. Se
nedanstående avsnitt för ytterligare detaljer.

• **Varmhållning** ☐

- Ställ funktionsratten på ☐.
 - Ställ termostaten på 60. Indikeringslampan (E) tänds.
 - Sätt i gallret enligt tabellen på sid 48 och lägg maten ovanpå.
- Låt inte maten ligga för länge i ugnen eftersom den då kan bli torr.

• **Matlagning**

- Sätt i gallret enligt tabellen på sid 48.
- Ställ funktionsratten på  .
- Ställ in önskad temperatur med termostatratten (C).
- Vänta tills ugnen är varm (indikeringslampan släcks) och sätt sedan in maten.

Maträtt / mängd	Termostat	Tid	Gallrets position	Anmärkningar och tips
Pizza (500gr)	270°	15'÷18'	2	Välsnord långpanna
Bröd (500gr)	270°	22'÷26'	2	Oljad långpanna
Lasagne (1kg)	200°	18'÷22'	2	Pyrexform, vrid efter 10'
Macaronipudding (1 kg)	200°	18'÷22'	2	Pyrexform, vrid efter 10'
Kyckling (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Vänd efter halva tillagningstiden
Grillat fläskkött (1 kg)	200°	70'÷80'	1	Vänd efter halva tillagningstiden
Vaktlar (n° 3)	200°	40'÷45'	1	Vänd efter halva tillagningstiden
Köttfärslimpa (650gr)	200°	45'÷50'	2	Vänd efter halva tillagningstiden
Hare (800gr)	200°	50'÷60'	2	Vänd efter halva tillagningstiden
Regnbåge (500gr)	180°	30'÷35'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Fiskgratäng (4 fileer)	180°	18'÷22'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Ugnskokt kummel (4 skivor)	180°	25'÷30'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Foliebakad karp (600 g)	180°	35'÷40'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Gratinerade tomater (4 medelstora)	180°	40'÷45'	2	Oljad långpanna
Fylld zucchini (2 halvor)	180°	45'÷50'	2	Långpanna. Vänd efter halva tillagningstiden
Ostgratinerad blomkål (800gr)	200°	18'÷20'	2	Långpanna.
Bakad potatis (500gr)	200°	35'÷40'	2	Vänd 2-3 gånger under bakningen
Plommonpaj	160°	85'÷90'	1	Avlång pajform, vänd efter halva tiden
Skorpor	170°	15'÷18'	3	Långpanna eller bakplåt, vänd efter 9 minuter
Syltpaj	160°	40'÷45'	2	Långpanna, vänd efter halva tiden
Strudel	160°	35'÷40'	2	Långpanna, vänd efter halva tiden
Sockerkaka	160°	25'÷30'	2	Sockerkaksform, vänd efter halva tiden

Observera: Använd om möjligt de medföljande tillbehören (bakplåt, grillgaller och långpanna)

• Grillning

- Sätt in gallret i läge 4 och långpannan över det undre elementet. Häll två glas vatten i långpannan för att förhindra os från neddroppande fett och göra pannan lättare att rengöra.
- Ställ funktionsratten på .
- Förvärm ugnen under 8-10 minuter.
- Sätt in maten.

Maträtt/mängd	Termostat	Tid	Gallrets position	Anmärkningar och tips
Fläskkotletter (2)	270°	19 min.	4	Vänd efter 11 min.
Grillkorv (3)	270°	10 min.	4	Vänd efter 6 min.
Råa hamburgare (2)	270°	13 min.	4	Vänd efter 7 min.
Korv (4)	270°	20 min.	4	Vänd efter 11 min.
Kebab 500gr	270°	26 min.	4	Vänd efter 8, 15 och 21 min.
Varma smörgåsar (4 stycken)	270°	2 min.	4	Vänd efter 1 min (★)

(★): Långpannan är inte nödvändig för varma smörgåsar.

RENGÖRING

- Regelbunden rengöring minskar mat-os och lukt vid tillagningen.
- Dra ur stickproppen ur vägguttaget före rengöringen.
- **Apparaturen får aldrig doppas i vatten.** Skölj den inte heller under rinnande vatten.
- Gallret, långpannan och grillgallret kan tvättas som vanligt, antingen för hand eller i diskmaskin.
- Rengör ugnen utvändigt med en fuktig svamp. Undvik att använda svampar med hård yta, som lätt skadar finishen. Var mycket försiktig så att inget vatten eller annan vätska kommer in genom springorna upptill på ugnen.
- Använd inte rengöringsmedel som kan skada aluminiumytorna inuti ugnen (sprayflaskor). Skrapa inte heller ugnsväggarna med vassa eller spetsiga föremål.

SJÄLVRENGÖRANDE UGN

Ugnsväggarna är belagda med mikroporös, fettavstötande emalj som absorberar och eliminerar stänk vid tillagningen. För att bevara egenskaperna hos den självrengörande emaljen får ugnen inte rengöras med rengöringsmedel med slipverkan.

Om ugnsväggarna blir mycket feta rengör man dem först med en fuktig svamp. Värm sedan ugnen (utan mat) till 270 C° under cirka två timmar. Låt ugnen svalna och tvätta en gång till med en fuktig svamp.

GARANTI

Klipp ut den garantisedel som eventuellt finns på förpackningen, fyll i den fullständigt och spara den tillsammans med det daterade inköpsbeviset. Detta måste uppvisas för reparatören vid eventuell reparation.